



Isola dei Nuraghi IGT

Montessu 2018 Agricola Punica

CHF 19.50

 14%

 Sardinien

 Carignan, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah

AN 29857518

Vinifikation

18 Monate im neuen französischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase

Dunkelfruchtige Aromen nach reifen Waldbeeren und Pflaumen, breit unterlegt von würzigem Vanille und frischer Eiche.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Auftakt opulent und dicht, dann im Körper elegant werdend, markierende Tannine, die jedoch reif und fein sind, die vorherrschende Aromatik sind würzige Noten, erst im Finale drückt die Beerenfrucht der Nase wieder durch.

Passt zu

Pastavariationen, Pizza, jeglichen Fleischgerichten und auch schön zu nicht allzu rezenten Käsesorten.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Produzent

Die Agricola Punica ist ein Joint Venture zwischen Santadi und Sassicaia. Ziel war es, einen Wein zu kreieren, der das grossartige Potenzial der alten Reben Sardiniens zum Ausdruck bringt. "Barrua", eine Cuvée aus Carignano und kleinen Teilen Cabernet Sauvignon und Merlot, wurde im Jahr 2005 als Neuentdeckung des Jahres gefeiert. Der Gambero Rosso schrieb in seiner Ausgabe 2011: "Sebastiano Rosa, Chef hier im Hause, der sich vor allem als Leiter der Tenuta San Guido einen Namen gemacht hat, hat sie auf Niedrigertrag getrimmt und wählt aus den verbleibenden Früchten nur die besten aus. Neben der Carignano-Leitrebe, die man in ein paar alten Weinbergen noch als wurzelechten Stock findet, hat man einige internationale Sorten mit ins Programm genommen, Cabernet zuvorderst, aber ebenso Merlot und Syrah."

Region

Weinanbau hat auf Sardinien Tradition: Zwischen dem 15. und 18. Jahrhundert führten die Spanier neue Rebstöcke ein und pflegten den Weinbau auf Feldern inmitten alter Wälder oder zwischen riesigen Granitfelsen, nicht weit vom azurblauen Meer entfernt. Auf einer Fläche von 26'000 Hektaren wird hier vor allem der berühmte rote Cannonau angebaut, dazu kommen Carignano und der weisse Vermentino.